

## Curriculum Vitae Breve.

**María Mercedes LATAZA ROVALETTI**, Magister en Tecnología de los Alimentos, Ingeniera Química. Actualmente me desempeño como investigadora en el Grupo de Investigación QuiTeX (Química Teórica y Experimental) de la Universidad Tecnológica Nacional, Regional Resistencia. En el mismo realizo investigaciones sobre la optimización del proceso de estabilización de Cerveza Artesanal, tema que desarrollé para mi Tesis de Postgrado y que además fue publicada en el 2014 en la Revista Food Research International. Factor de Impacto: 3.086. Editorial: ELSEVIER. Actualmente hemos firmado un convenio de transferencia tecnológica de mi tesis con la Cervecería Goldenes Wasser de la localidad de Gral San Martín, realizando estudios de vida útil y mejoramiento de la etapa de estabilización, también se está comenzando a desarrollar el estudio de la presencia o ausencia de Bacterias Lácticas en dicha bebida. Me desempeño como profesional en el Departamento de Inspecciones del Laboratorio de Bromatología de la Provincia del Chaco, donde realizo auditorías a los establecimientos elaboradores de alimentos de la Provincia, con el objeto de controlar las condiciones higiénico sanitarias de elaboración y cumplimiento de estándares de calidad. Se realiza una inspección ocular acompañada de extracción de muestras, estudios de procesos, mediciones in situ de temperaturas, Cloro, Ozono, control de documentación probatoria de la calidad del proceso productivo, entre otros.